

LES BIERES DE CHARLOTTE NANTES



La bière s'apprécie aussi au féminin. Charlotte Goin en est d'ailleurs une passionnée. En 2009, à Nantes, elle a même monté sa microbrasserie pour créer la Carlota. Elle commence à brasser de manière artisanale... dans le garage de ses parents.

Elle s'installe ensuite de façon plus professionnelle fin 2012 en agrandissant sa brasserie avec l'objectif de doubler la production, en installant des cuves de 600 litres pour atteindre dès 2013, les 250 hectolitres annuels de bière, et éventuellement les 500 à terme.

Cette Bretonne née à Nantes et de grand-père *Bellilois* a fait des études d'agro-alimentaire en Flandre méridionale, à Lille. Là, explique Charlotte, « *j'ai bu de la bière et travaillé sur un projet de micro-brasserie, ce qui m'a donné l'idée d'en faire une à Nantes à mon retour* ».

Les bières sont troubles car non filtrées, ni pasteurisées. Le dépôt au fond de la bouteille est naturel, il est dû à la refermentation en bouteille. Pour cette raison, il est conseillé de conserver les bouteilles debout pour que le dépôt reste au fond de la bouteille.

Les Ingrédients de la bière

L'eau : la bière est constituée à 90% d'eau...

Le malt : Malt d'orge ou malt de blé, le malt apporte des sucres fermentescibles. Charlotte se fournit auprès d'une malterie belge.

Le houblon : De nombreux rôles, mais le principal est d'apporter l'amertume. Ce sont les fleurs qui sont utilisées, elles se retrouvent sous forme de cônes ou alors de pellets : Le houblon provient de l'Est de la France.

La levure : Elle va transformer les sucres du malt en alcool et en gaz carbonique

